

T S1/7

1/7/1

DIALOG(R)File 351:Derwent WPI

(c) 2005 Thomson Derwent. All rts. reserv.

002042414

WPI Acc No: 1978-55466A/197831

**Stabilised ice cream prodn. - by adding lemon juice to whipped, opt.
concentrated, milk**

Patent Assignee: POURNY M M (POUR-I)

Inventor: POURNY L J R

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
FR 2369801	A	19780707				197831 B

Priority Applications (No Type Date): FR 7634372 A 19761105

Abstract (Basic): FR 2369801 A

Fruit-contng., stable ice cream is produced by adding filtered or centrifuged lemon juice to whipped, opt. concentrated milk. Whole or pulped fresh fruit (e.g., guavas, pineapples, bananas or mangoes) can then be added without any sepg. out of the components.

Derwent Class: D13

International Patent Class (Additional): A23G-009/02

?

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :

2 369 801

(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 76 34372

(54) Découverte de la propriété fixante du jus de limon ou lime sur le lait condensé non sucré battu en mousse, propriété permettant la préparation de la glace ou crème glacée au lait et aux fruits frais.

(51) Classification internationale (Int. Cl.³). A 23 G 9/02.

(22) Date de dépôt 5 novembre 1976, à 11 h 15 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du public de la demande B.O.P.I. — «Listes» n. 22 du 2-6-1978.

(71) Déposant : POURNY Madeleine Marthe, née GAUTREAU et POURNY Louis Jean Robert, résidant en France.

(72) Invention de : Madeleine Marthe Pourny et Louis Jean Robert Pourny.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire :

La présente demande porte sur la découverte et l'utilisation d'un fixateur naturel pour obtenir un produit connu, à savoir la glace ou crème glacée.

Jusqu'à présent aucun procédé ne semble exister pour obtenir des glaces mettant en contact du lait et des fruits frais. Seules semblent connues actuellement des préparations faites à base de fruits frais mélangés à de l'eau, du sirop ou des oeufs, ou tout simplement du jus de fruit glacé. D'autres préparations sont à base de poudre de fruits, de fixateurs chimiques ou naturels qui ne permettent pas l'emploi de lait pur et de fruits frais.

La découverte du fixateur naturel décrit ci-dessous a pour avantage de garder au lait toute sa valeur et de garder aux fruits frais leur valeur et leur saveur. Notamment, les vitamines des fruits restent entières puisqu'aucune cuisson n'intervient. En outre, l'utilisation de ce fixateur rend inutile tout emploi de produits chimiques.

La propriété fixante découverte moyennant une préparation est celle du jus du fruit appelé limon ou lime aux Antilles.

L'utilisation du jus de limon ou lime comme fixateur se réalise comme suit. Tout d'abord, il convient de prendre du lait concentré pur, non sucré, et de le refroidir. Ce lait refroidi est ensuite soumis à un premier battage au fouet électrique. Il est alors ajouté à ce lait légèrement fouetté une quantité variable de sucre tout en continuant de battre le lait jusqu'à obtention d'une mousse ferme. Le jus de limon est alors ajouté lorsque la mousse est bien ferme.

Le jus de limon doit être filtré ou centrifugé pour obtenir un liquide extrêmement pur. Ce jus de limon doit être filtré ou centrifugé si l'on veut éviter la présence de petites peaux donnant de l'amertume. Une fois filtré, ce jus de limon pratiquement sans goût sinon une saveur légèrement acidulée, agit comme fixateur sur le lait en mousse sans adjonction d'aucun autre élément.

Quand la mousse de lait est ainsi stabilisée par le jus de limon, il est possible d'y ajouter de nombreux fruits frais broyés ou non ainsi que d'autres parfums sans qu'aucun dépôt ne se fasse au fond du récipient en cours de congélation.

Il s'agit donc particulièrement de mettre en contact du lait pur et des fruits frais (goyaves, ananas, bananes, mangues...) sans entraîner aucune perturbation des éléments en contact. Grâce au jus de limon préparé, le résultat obtenu est une pâte mousseuse, légère, homogène et propre à la congélation.

R E V E N D I C A T I O N S

=====

- 1°) Revendication du produit alimentaire constitué par du jus de limon sur le lait, concentré ou non, battu en mousse.
- 2°) Revendication du procédé de préparation du jus de limon sur le lait battu en mousse.
- 3°) Revendication de l'application du produit alimentaire constitué par du jus de limon sur le lait, concentré ou non, battu en mousse dans la préparation de la glace, de la crème glacée et des entremets glacés aux fruits frais et arômes naturels.